

PRESSE-INFORMATION

Buon Natale: Italienische Weihnacht mit Cesare Mazzetti

Walluf, September 2012. Alle Jahre wieder die Frage: Was kommt Weihnachten auf den Tisch? Auch Spitzenköche, Prominente und Erzeuger von Feinkost-Produkten wollen ihren Liebsten an Heiligabend ein ganz besonderes Festmahl bieten. Ob traditionelle Weihnachtsbraten, süße Leckereien oder exotische Köstlichkeiten – Cesare Mazzetti, der das Traditionhaus Mazzetti in der dritten Generation führt, verrät was bei ihm seit Generationen zu Weihnachten gereicht wird. Viel Freude beim Nachkochen der Premi-Leckereien!

„Weihnachten ist ein Fest der Familie, der engsten Angehörigen und einiger Freunde“, erzählt Cesare Mazzetti. „Zusammen kochen, abschalten, reden ist uns wichtig. Balsamico erster Güte ist unser Tagesgeschäft – an Weihnachten nehmen wir uns die Zeit unseren Balsamico selbst zu genießen und sogar zu zelebrieren. Denn wir leben nicht nur davon sondern auch damit. Unser Weihnachts-Menü ist sehr traditionell – schon meine Urgroßmutter kochte nach denselben Rezepten wie wir heute. So beginnt unser Familien-Weihnachtsessen wie schon vor 60 Jahren – in der Gründungszeit von Mazzetti – mit einem Schluck Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. als Aperitif“, berichtet Mazzetti.

Die Spezialität wird ausschließlich aus gekochtem Traubenmost hergestellt und muss anschließend über 12 Jahre in kleinen Holz-Fässern reifen. Der lange und aufwendige Herstellungsprozess ist der Garant für den vollreifen, würzigen und zugleich fruchtigen Geschmack des „Tradizionale“, der unter Kennern auch als der König der Balsamici gilt.



„Zu dem Aperitif wird ein Stück guter Parmigiano Reggiano gereicht, den man auch in den „Tradizionale“ tunken kann“, sagt Cesare Mazzetti.

Anschließend bereitet Familie Mazzetti Kalbsfilet auf Balsamico-Möhren für den Hauptgang zu. Cesare Mazzetti verrät: „Das Filet wird scharf angebraten, dann auf ein Backblech gesetzt. Dann wird das Filet zuerst mit ca. 2 EL Mazzetti L'Originale „Tipico“ und

dann mit Senf bestrichen und anschließend gegart. Dann wird Zucker karamellisiert und mit 75 ml Mazzetti L'Originale „Typico“ und Gemüsefond abgelöscht. Darin wird das Gemüse geschwenkt.“



Beim Dessert greift Cesare Mazzetti zu Basilikum-Eis mit Balsamico-Kirschen. „Zuerst wird der Kirschsafft mit karamellisiertem Zucker, Rotwein, Honig, Vanillezucker und Zimtstange eingekocht. Dann werden die Kirschen und Mazzetti L'Originale „Antico“ untergemischt. Aus Joghurt, Sahne und 75 g Zucker und Basilikum wird das Eis gemischt. Alles zusammen serviert, ist dies der köstlichste Nachtisch“, plaudert Cesare Mazzetti aus. Zu guter Letzt, endet das Menü wie es begonnen hat: Mit einem Schluck Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. – denn als Digestif gereicht fördert die Delikatesse den Stoffwechsel und den Fettabbau und bindet unnötige Säure.



Freunden bringt Cesare Mazzetti in der Weihnachtszeit gerne den Mazzetti L'Originale Antico mit. Dieser wertvolle Balsamico mit charaktervoller Süße reift in Fässern aus Eichen-, Kastanien-, Eschen- und Wacholderholz. Jede Flasche der limitierten Auflage ist mit einer Seriennummer gekennzeichnet. Der Antico ist

entweder in einer wohlgeformten schlanken Flasche oder in einer antik anmutenden eckigen Flasche, die in einem Schatzkästchen verpackt ist, erhältlich. Seine Frau stellt gerne selbstgekochte Geschenke her – beispielsweise Balsamico-Zwiebeln, Gewürzbirnen oder Ananas-Mango-Chutney.

In Deutschland werden die Spezialitäten exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und Feinkostläden zu finden.

Cesare Mazzetti wünscht frohe Weihnachten und guten Appetit! Alle Rezepte sind samt Bildmaterial erhältlich.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 968999 | Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klingenberg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de